

Simon Tress
Wickelklöße nach Großmutter's Art

Montag, 20. Februar 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

300 g	Weizenmehl 405 Typ
2	Eier
25 ml	Milch
25 ml	Sonnenblumenöl
etwas	Salz
300 g	Speck, gut fettig
2 Scheiben	Toastbrot
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch, Sonnenblumenöl und eine gute Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und etwas ruhen lassen.
2. Den Speck in ganz feine Würfel schneiden.
3. Eine Pfanne leicht erhitzen, die Speckwürfel zugeben, diese langsam in der Pfanne auslassen.
4. Das Toastbrot in einer Küchenmaschine ganz fein mixen.
5. Anschließend das Toastbrot zum Speck hinzugeben und mitrösten lassen, bis es goldbraun und der Speck schön knusprig gebraten ist. Pfanne vom Herd ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmachine (auf mittlerer Stufe) zu einer langen Nudelbahn ausrollen. Diese dann in ca. 20 cm lange Stücke schneiden
7. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Salz würzen.
8. Die Speck-Brösel-Masse auf dem Nudelteig verteilen. Anschließend die Teigstücke von der Längsseite her aufrollen. Die Teigenden jeweils gut zudrücken, damit keine Masse aus dem Teig tritt.
9. Das kochende Wasser herunterschalten und die Wickelklöße darin für ca. 20 Minuten sieden lassen.
10. Anschließend die Klöße aus dem Wasser holen, kurz abtropfen lassen, in ca. 4 cm dicke Scheiben aufschneiden und servieren.
11. Dazu passen sehr gut Fleischgerichte mit Sauce oder ein frischer Blattsalat.

Pro Portion: 862 kcal / 3607 kJ
55 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 66 g Fett